

# Boczek mielony

\* Składniki:

1 kg świeżego, bardzo chudego boczku - zmielić  
0,5 szklanki mleka  
2-3 ząbki czosnku – przecisnąć przez prasę  
1 kopiaста łyżka natki pietruszki  
1 łyżka vegety  
pieprz, sól

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, zawinąć w folię aluminiową, włożyć do foremki i piec ok. 2 godzin.

Po wystudzeniu rozwinąć folię i podawać do chleba.

# Kluchy ryżowe

\* Składniki:

ugotowany ryż w osolonej wodzie (na „kleisto”)  
rozdrobione orzechy laskowe  
tymianek  
ziarno siemienia lnianego  
2 łyżki mąki  
2 jajka surowe  
przyprawy do smaku

Wszystkie składniki wymieszać, uformować kluski wielkości dużej śliwki, obtoczyć w bułce tartej i smażyć w głębokim oleju na brązowy kolor.

Podawać z mięsem, dziczyzną i sosem na bazie jogurtu naturalnego.

# Czarne jajka

\* Składniki:

Ugotowane, obrane, małe jajka (mogą być przepiórcze – wyglądają efektownie), gotować w zalewie do uzyskania koloru.

Zalewa:

3 łyżki maggi  
2 łyżki czarnego pieprzu  
1 łyżka ostrej papryki

4 łyżki herbaty granulowanej  
woda – dopełnić do całkowitego przykrycia jaj  
Jajka można podawać w sosie tatarskim, lub w majonezie.

# Śledzie na wigilię

\* Składniki:

1 kg świeżych płatów śledziowych bałtyckich (średniej wielkości) umyć, posolić i posypać przyprawą do ryb. Zwinąć koreczki.

W garnku lub w szkle żaroodpornym ułożyć warstwę cebuli pokrojonej w plastry, następnie ułożyć śledziowe koreczki i ponownie warstwę cebuli. Zalać zalewą i gotować pod przykryciem, na płytce, na bardzo małym ogniu ok. 30 min.

od chwili zagotowania. Podawać na zimno.

Zalewa:

1 szklanka oleju

1 szklanka soku pomidorowego

0,5 szklanki octu

3 łyżki cukru

¾ łyżeczki soli

Tortilla

\*Składniki:

kiełbasa

ziemniaki

jajka – 2 szt. na osobę

bułka tarta

przyprawy: sól, pieprz, papryka, zioła wg uznania

Kiełbasę pokroić w kostkę, a ziemniaki w plasterki- podsmażyć

na oleju. Gdy ziemniaki się „zeszklą” dodajemy przyprawy oraz posypujemy bułką tartą- dalej smażymy (aż ziemniaki będą miękkie). Następnie wbijamy jajka i smażymy. Delikatnie przewracamy tortillę na drugą stronę i zapiekamy.

# Żeberka w kapuście

Liście kapusty przygotować tak jak na gołąbki.

Ładne mięsiste żeberka pokroić i przyprawić wg uznania.

Podsmażyć z każdej strony.

Liść kapusty posmarować pikantnym keczupem, położyć 1 –2 żeberka, 2 –3 plasterki cebuli i kilka suszonych grzybków.

Zawinąć tak jak gołąbki.

Układać w garnku żaroodpornym. Zalać tłuszczem ze smażenia żeberk i rosółkiem wołowym lub wołowo- drobiowym .  
Piec w piekarniku 2 godz. w temperaturze 220 ° C

# Dorsz w porach

\* Składniki:

świeże kawałki dorsza skropić cytryną, posolić, posypać przyprawą do ryb, obtoczyć w mące i usmażyć,

2-3 sztuki pora pokroić w plastry i lekko zblanszować

w naczyniu żaroodpornym, wysmarowanym masłem, ułożyć warstwę pora, potem ryby i ponownie por.

Wszystko zalać dobrze wymieszaną masą:

2 jajka

½ szklanki śmietany 18%

ok. 15-20 dag sera żółtego, startego

sól, pieprz, oregano lub tymianek

1 łyżka mąki pszennej

Zapiec w piekarniku ok. 20 min. Przystroić pomidorami i zieloną pietruszką. Podawać z ziemniakami.

# Ślimaczki

\* Składniki: –ciasto :

¾ szklanki mleka

1 jajko

3 dag drożdży

szczypta soli

6 łyżek oleju

3 szklanki mąki

W misce zrobić zaczyn z mleka, drożdży i cukru. Potem dodać całą mąkę i resztę produktów, zagnieść ciasto ( dość gęste). Z tego ciasta wywałkować dwa placki 30 x 40 cm.

\* Składniki: –farsz :

2- 3 papryki

4 pomidory

zioła prowansalskie

parę plasterków szynki

starty żółty ser

oliwki( niekoniecznie)  
pieprz , sól

Paprykę pokroić drobno i poddusić na oleju ( mało) do zmięknienia. Potem dodać pokrojone w kostkę , pomidory( bez skórki). Dodać zioła, pieprz, sól. Na pokrojonych plackach układać farsz, położyć parę plasterków szynki, posypać serem, ułożyć oliwki. Zawinąć w strucle. Zapiekać w wysmarowanej formie ( 200 ° C) około 30 minut.

# Pasztet drobiowy

\* Składniki:

80 dag kg filetów z kurczaka

20 dag wątróbki drobiowej

2 cebule

1 szklanka rosołku ( Wegeta+ żelatyna)

1/3 pojemnika śmietany kremówki ( 7 dag)

8 łyżeczek żelatyny

2 łyżki oleju

2 łyżka marynowanych ziarenek zielonego pieprzu, sól, pieprz, odrobina soku z cytryny

Mięso umyć i osuszyć. Dwa filety smażyć na oleju po 4 minuty z każdej ze strony. Doprawić solą, pieprzem, zdjęć z patelni. Wątróbkę pokroić w kostkę, krótko podsmażyć na tłuszczu pozostałym po smażeniu. Przepuścić przez maszynkę do mięsa resztę filetów, wymieszać ze śmietaną, ziarenkami pieprzu, wątróbką i cebulą. Doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Do natłuszczonej formy o dł. 20cm i poj. ¾ l przełożyć połowę masy i podsmażone filety, przykryć reszta masy. Piec 50min.

Pod przykryciem w temperaturze 200°C. Odląć wytworzony tłuszcz, ostudzić pasztet. Żelatynę rozpuścić w rosołku, polać pasztet, posypać zieleniną, odstawić do stężenia.

# Forszmak królewski

\* Składniki:

Ugotować rosół, przecedzić i dodać:

schab ½ kg( pokroić w słupki)

wędzony boczek 30 dag ( pokroić w słupki)

duże pęto kielbasy np. jarmarcznej ( pokroić w słupki)

3 ogórki kiszone (pokroić w plasterki)

1 cebulę pokrojoną w kostkę i podsmażoną

koncentrat pomidorowy, sos sojowy, Wegetę, zasmażkę,

czerwone wino pół wytrawne, pieprz, paprykę słodką sypką

śmietaną (30%-36%) słodką.

Podawać w niewielkich miseczkach z grzankami.

# Naleśniki mieleńskie

½ kg piersi z kurczaka pokroić drobno i podsmażyć na oleju. Posypać słodką papryką, pieprzem, Wegetą, Dodać 2 ząbki czosnku ( rozgnieciony) , dodać słodką śmietanę 30% .  
Smażyć do wyparowania wody, aż powstanie gęsty sos.

Na usmażone naleśniki kłaść drobniutko pokrojoną kapustę pekińską, oliwki, kapary, małe cebulki, przygotowane mięso .

Naleśnik złożyć na pół, połączyć sosem przygotowanym z jogurtu naturalnego , startego świeżego ogórka, ząbka czosnku ,soli i pieprzu.

# Piersi drobiowe w szynce

Piersi z kurczaka posypać Wegetą i skropić sokiem z cytryny , odstawić na noc. Następnego dnia obsmażyć na oleju.

Przygotować tyle cebul ile jest piersi z kurczaka.

Na oleju ( po smażeniu piersi) przesmażyć cebulę pokrojoną w krążki.

Dodać ½ szklanki wina wytrawnego białego i koncentrat pomidorowy ( pół słoiczka)

Obsmażyć piersi zawinąć w plaster szynki( Babuni), poukładać w naczyniu żaroodpornym i zalać tym sosem

Zapiekać od 20- 30 minut.

# Knedel czeski

2 bułki pokrojone w kostkę zarumienić na maśle,

1 dag drożdży rozpuścić w letnim mleku, dodać jajko, trochę soli.

Z 30 dag mąki wyrobić ciasto , gdy odchodzi od ręki dodać bułkę, wyrobić, zostawić do wyrośnięcia ( około 30 minut), uformować wałek, gotować na parze lub we wrzątku ( 20 minut). Podawać

do wołowiny w sosie śmietankowym lub innego mięsa z sosem.

# Schabowe w panierce musztardowej

\* Składniki:-panierka

2 jajka

2 łyżki musztardy ( sarepskiej)

2 ząbki czosnku ( przeciśniętego)

2 łyżki mąki ziemniaczanej

½ łyżeczki soli

½ łyżeczki pieprzu

Obtoczyć kotlety ( rozbite) w papce. Pozostawić na 2- 3 dni w lodówce. Smażyć na głębokim tłuszczu.

# Chińszczyzna

\* Składniki:

3 marchewki

2 pietruszki

0,4 kg pieczarek

seler

2 papryki

4 cebule

2 podwójne piersi kurczaka

puszka kukurydzy

Piersi pokroić w paski , wymieszać z przyprawami ( curry, imbirem, maggi) – pozostawić na całą noc nie w lodówce. Dodać przyprawę do potraw chińskich Knorra . Podawać z ryżem.

# Potrawa chińska

0,7 kg łopatki pokroić w paseczki, opruszyć solą, pieprzem, curry, dodać maggi. Pozostawić na 4 godziny ( nie w lodówce).

Na patelni podsmażyć 0,7 kg pieczarek ( bez soku). Cebulkę ( 4 główki) wrzucić do garnka z pieczarkami. Na oleju z cebuli podsmażyć do miękkości, mięso wymieszać z pieczarkami i

cebulą. Ugotować 3 torebki ryżu, wymieszać z mięsem. Podawać z surówką ( sałata, ogórek, papryka, rzodkiewka, pomidor, kukurydza, zielony groszek).

## Łosoś w sosie koperkowym

Kawałki świeżego łososia posolić i oprószyć białym pieprzem ( odstawić na 3- 4 godziny)

Kłaść ( bez panierowania) na gorący olej najpierw skórą do góry.

Po obsmażeniu przewrócić rybę na drugą stronę i usmażyć.

Na rybę ułożyć plastry cebuli ( 3 główki) lekko posolić. Dusić pod przykryciem 10 minut.

Zalać śmietaną 30%-36% ( 250 g) i wsypać pęczek lub 2 pęczki świeżego drobno pokrojonego koperku.

Dusić pod przykryciem 3-4 minuty, aż śmietana nieco zgęstnieje.

Po wyłączeniu gazu pozostawić chwilę pod przykryciem .

Podawać z ziemniakami lub grzankami.

## Naleśniki „Kipo”

Usmażyć naleśniki.

Przygotować nadzienie:

½ kg piersi z kurczaka posypać Delikatem Knorra do mięs i innych potraw.

Piersi pokroić drobno i podsmażyć na oleju , dodać do 1 przyprawy Fix do gulaszu ( przyprawę przygotować według przepisu na torebce)

Na naleśnik położyć starty żółty ser oraz gorące nadzienie, naleśnik zwinąć na pół, na wierzchu poleć sosem na bazie jogurtu naturalnego i kostki majerankowo-czosnkowej Knorra.

Podawać z surówką z kapusty pekińskiej, pomidora i papryki.

## Ryby po meksykańsku

\* Składniki:

0,75 kg filetów rybnych posypać Wegetą i przyprawą do ryb.

Ciasto

¼ litra wody, ¾ szklanki mąki, 2 jajka

Zalewa

1,5 szklanki wody, 4 łyżeczki keczupu, ½ łyżki oleju,

1 mały koncentrat, 2 łyżki cukru, 3 łyżeczki octu, ½ łyżeczki soli ( zagotować ).

Rybę obtoczyć w cieście i usmażyć, układać w półmisku,

na wierzchu układać pokrojone w talarki 3 cebule, 1 słoiczek papryki

( krojonej w paski), 1/ 2 słoika ogórków konserwowanych ( krojone w talarki). Wszystko zalać gorącą zalewą.

# Schabowe nadziewane

Rozbić bardzo cienko kotlety ( posolić, popieprzyć)  
podsmażyc zmielone ziemniaki z cebulką i różnymi przyprawami  
( majeranek, pieprz, Wegeta, zioła  
kotlety nadziewać podsmażonymi ziemniakami ( smażyć na oleju ) bez panierowania.

Podawać z surówkami, ułożyć na liściach sałaty.

## Śledzie gotowane

20 płatów śledziowych świeżych posypać Wegetą  
i pieprzem, zwinąć w rolmopsy.

Zalewa – składniki:

1 szklanka oliwy

½ szklanki octu

1 łyżeczka cukru

2/3 łyżeczki soli

¾ butelki soku pomidorowego lub 2 przeciery pomidorowe ( małe)

układać warstwami :

cebula pokrojona w grube plastry

śledzie

cebula pokrojona w grube plastry

Wszystko zalać zalewą ,gotować 30 minut na małym ogniu.

Najlepsze na drugi dzień.

